

SINGULAR 2017 [PT]

**A&D WINES**



[www.andwines.pt](http://www.andwines.pt)

**Singular**

Este vinho pretende relevar as "singularidades" de cada colheita através da seleção pelo enólogo das melhores uvas bem como da combinação mais apropriada de castas.

A Quinta de Santa Teresa, também singular pela sua posição geográfica exatamente na linha de fronteira entre a região de Vinhos Verdes e a região do Douro é o berço das uvas com que produzimos este vinho.

**As características climáticas de 2017**

O Inverno de 2015 e o primeiro trimestre de 2016 tiveram chuva pontual, mas intensa nesses dias, com temperaturas mínimas acima da média.

A Primavera ficou marcada com chuva forte em Abril, que se alargou até à 2ª quinzena de Maio, marcando o início do ciclo vegetativo com temperaturas máximas abaixo da média do ano anterior e propiciando fortes ataques de míldio na região. Foi do ponto de vista vitícola um ano particularmente difícil que obrigou a uma especial atenção no combate a esta doença.

O Verão pautou-se por uma ausência de precipitação, com temperaturas máximas acima da média, à exceção de três dias de forte chuva em Setembro.

A vindima na Quinta de Santa Teresa teve lugar em Setembro, individualizada por castas, encontrando-se os bagos numa maturação adequada e com excepcional concentração de aromas e sabores.

**A Vinificação**

Receção das uvas na adega em caixas de 27kgs. Seleção manual seguida de desengace e maceração pelicular.

Prensagem pneumática suave.

O mosto fermentou parcialmente em barris de carvalho e o restante em cubas de inox a baixa temperatura. Estabilização e filtragem ligeira. O não uso de qualquer tipo de derivado animal no processo de vinificação torna este vinho adequado a consumidores vegan.

Um cuidado especial foi tido na vinificação, minimizando qualquer intervenção, com o propósito de produzir um vinho natural, que exprima as particularidades das parcelas de vinha, castas e clima.

Engarrafado em Maio de 2018.

**Singular 2017**

O Singular é um Vinho Verde, produzido maioritariamente com uvas de Vinhas Velhas em modo de produção biológico e selecionadas exclusivamente pelo enólogo. Na realização do lote final, houve um especial cuidado na combinação das diferentes castas, de modo a conseguir um equilíbrio perfeito entre elas garantindo assim que nenhuma seja marcante. Resulta complexo, encorpado e com um final agradável e prolongado.

**Notas de prova**

Cor citrina com tons cristalinos. Aromas delicados precedem um rico e complexo sabor. Vocacionado para a mesa. Este vinho evoluirá bem nos próximos 5 a 7 anos.

**CARACTERÍSTICAS**

**Produtor** A&D WINES

**Região** Minho

**Castas** Seleção do enólogo

**Tipo de solo** Granítico

**Altitude** 200 m

**Vinhas** Em cordão simples

**Vinhas por Ha** 3000

**Sistema de poda** Royat

**Data de vindima** Setembro 2017

**Sistema de vindima** Manual

**Maloláctica** Não

**Fermentação** Cubas de aço inoxidável

**Engarrafado** Maio de 2018

**Envelhecimento** Não

**DADOS ANALÍTICOS**

**Extracto seco total** 22,7 g/dm<sup>3</sup>

**Título alcoométrico** 13% vol.

**Acidez total** 6,6 g/dm<sup>3</sup>

**Acidez volátil** 0,37 g/dm<sup>3</sup>

**PH** 3,17

**Dióxido de enxofre livre** 37mg/dm<sup>3</sup>

**Dióxido de enxofre total** 105 g/dm<sup>3</sup>



SERVIR  
10°-12°



PEIXE  
MARISCO



CORTIÇA



GARRAFA  
BOURDEAUX



PRODUTO  
PREMIADO



SELEÇÃO  
MANUAL



PRODUTO  
PORTUGAL



PRODUÇÃO  
INTEGRADA



INTERVENÇÃO  
MÍNIMA



VEGAN